



C/2026/1161

25.2.2026

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2026/1161)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Brhlovské podlievané buchty»

N. UE: PGI-SK-03214 — 19.3.2024

DOP () IGP (X)

1. Denominazione (denominazioni) [della DOP o IGP]

«Brhlovské podlievané buchty»

2. Stato membro o paese terzo

Slovacchia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 2.3. Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria

Codice della nomenclatura combinata

Codice NC 19 - PREPARAZIONI A BASE DI CEREALI, DI FARINE, DI AMIDI, DI FECOLE O DI LATTE; PRODOTTI DELLA PASTICCERIA

1905 — Prodotti della panetteria, della pasticceria o della biscotteria, anche con aggiunta di cacao; ostie, capsule vuote dei tipi utilizzati per medicinali, ostie per sigilli, paste in sfoglie essiccate di farina, di amido o di fecola e prodotti simili

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

I «Brhlovské podlievané buchty» sono panini dolci preparati con pasta lievitata, farciti di marmellata di prugne o crema al cioccolato e ricoperti da un'impanatura di semi di papavero, noci, cannella o cacao. A differenza di altri panini dolci, che solitamente vengono cotti al forno, i «Brhlovské podlievané buchty» sono fritti nell'olio o nello strutto. Prima che la frittura sia completa, i panini sono inumiditi con acqua e posti in un recipiente coperto. Il vapore che si sprigiona in questo modo fa sì che i panini restino croccanti in superficie e morbidi all'interno. Una volta rimossi dalla friggitrice, e mentre sono ancora caldi, vengono vengono impanati.

Caratteristiche

Aspetto: panini sferici con un diametro di 8-10 cm.

Colore: dopo la frittura, ma prima della panatura, i panini sono di colore rossastro, ma il colore esterno del prodotto finito varia a seconda della panatura: semi di papavero, noci, cannella o cacao.

⁽¹⁾ Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Odore: un delicato odore di lievito e panatura.

Sapore: miscela intensa ma delicata dei singoli ingredienti oltre all'aroma specifico della farcia e della panatura.

Consistenza: impasto morbido, compatto ed elastico, umido e non secco.

Peso dell'impasto crudo durante la preparazione dei panini: 90-110 g

Peso della farcia: 30-40 g

L'impasto lievitato è preparato utilizzando gli ingredienti seguenti: farina di frumento, tuorli d'uovo, grassi, sale, zucchero a velo, latte e agente lievitante. Per ogni chilogrammo di farina, si utilizzano 125 g di burro o margarina e 50 ml di olio.

Agente lievitante: lievito per panificazione, latte, zucchero cristallizzato.

Per la frittura si utilizza strutto o olio.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Non vi sono limitazioni per quanto riguarda l'origine delle materie prime.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Il processo di produzione si articola nelle seguenti fasi:

- preparazione dell'impasto, lievitazione;
- divisione dell'impasto in panetti;
- divisione dell'impasto in quadrati, farcitura;
- formatura – arrotolamento dei panini;
- frittura e bagnatura con acqua;
- panatura.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

—

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica comprende il comune di Brhlovce. Il comune di Brhlovce è situato nella regione di Nitra, nella parte settentrionale del distretto di Levice.

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame causale si fonda sulle competenze dei produttori attivi nella zona geografica, nonché sulla storia e le tradizioni della regione. Il prodotto è preparato e prodotto nella zona geografica delimitata secondo un metodo antico ed è storicamente legato a tale zona.

Competenze

Il prodotto è preparato principalmente a mano. La particolarità dei panini risiede nella preparazione dell'impasto a mano e nello specifico metodo di lavorazione, che non prevede la cottura in forno, bensì la frittura in abbondante olio o strutto. Secondo lo specifico metodo di produzione locale, dopo la frittura i panini, vengono bagnati con acqua tiepida e lasciati in un recipiente coperto fino all'evaporazione dell'acqua. I «Brhlovské podlievané buchty» non sono semplicemente il risultato di una ricetta. La loro preparazione può essere affidata esclusivamente a persone la cui competenza ed esperienza sono frutto di conoscenze ed esperienze tramandate di generazione in generazione. Solo chi dispone di tali competenze sa stabilire il momento opportuno per inumidire i panini durante la frittura, la quantità di acqua da aggiungere e per quanto tempo tenere i panini in un recipiente coperto.

L'impasto per i «Brhlovské podlievané buchty», benché lievitato, è piuttosto morbido in modo da poter assorbire bene il liquido durante la cottura. Normalmente i panini dolci fritti presentano un impasto più denso che mantiene meglio la forma quando sono fritti nell'olio. La bagnatura dei panini conferisce alla loro superficie una leggera croccantezza, mentre l'interno sorprende con la sua deliziosa pasta soffice, il delicato aroma di lievito e il generoso ripieno di marmellata di prugne o di cioccolata alle nocciole. La bagnatura dei panini crea un «guscio» che racchiude una combinazione intensa ma delicata dei singoli ingredienti dell'impasto, dalla farcia di prugne o cioccolata alle nocciole alla panatura, lasciando i panini morbidi e umidi, con un interno compatto ed elastico, e impedendo all'impasto di seccarsi. A differenza di altri prodotti fritti, che presentano una superficie croccante ma sono meno elastici all'interno, i «Brhlovské podlievané buchty» si mantengono morbidi e soffici e non sono così unti come i normali panini fritti grazie all'impasto più morbido e al processo di bagnatura. I panini fritti o al forno sono solitamente preparati senza farcia e vengono farciti solo dopo essere stati lasciati asciugare e ricoperti di zucchero a velo o cannella. I «Brhlovské podlievané buchty» sono cotti con la farcia all'interno e poi ricoperti con una delle panature, che non solo conferiscono ai panini un aroma e un sapore specifici, ma, insieme al «guscio» creato dal processo di bagnatura, ne preservano la forma sferica anche dopo il raffreddamento, nonostante l'impasto morbido e più soffice utilizzato per la loro preparazione. Le caratteristiche del prodotto possono essere ottenute solo grazie alle competenze specifiche dei produttori (tecnica della bagnatura/evaporazione) della zona geografica. Brhlovce ospita le famose abitazioni rupestri scavate nel tufo, gli ultimi edifici tradizionali di questo tipo esistenti in Slovacchia, che sono legati alla tradizione della preparazione dei «Brhlovské podlievané buchty». Le abitazioni rupestri offrono infatti un ambiente umido con una temperatura stabile, che garantisce la lievitazione e la malleabilità dell'impasto. Sebbene non esistano fonti scritte accessibili che specifichino esattamente quando il prodotto ha iniziato a essere denominato «Brhlovské podlievané buchty», esiste una forte tradizione orale precedente la documentazione formale del prodotto. Ogni anno Brhlovce accoglie un gran numero di turisti che contribuiscono a diffondere la reputazione di questa prelibatezza. Il metodo di preparazione locale specifico del prodotto è attestato anche dal riconoscimento del marchio «prodotto regionale HONT», che viene conferito solo ai prodotti della regione realizzati secondo il metodo tradizionale locale, che si distinguono dagli altri prodotti (panini) in quanto richiedono un adeguato grado di lavorazione manuale.

Nel 2017 i «Brhlovské podlievané buchty» si sono aggiudicati il primo posto al concorso gastronomico tradizionale regionale «Dobruo jedlo z Tekova a Hontu» [Prelibatezze da Tekov e Hont], come attestato da un articolo del giornale di Brhlovce. In quell'occasione la giuria di esperti era rimasta molto colpita dal metodo di preparazione dei panini. Dall'evento è nata una brochure che illustra i prodotti alimentari partecipanti alla competizione e il metodo di preparazione dei «Brhlovské podlievané buchty».

L'associazione ha inoltre contribuito alla visibilità dei panini, presentandoli e vendendoli in vari mercati agricoli e artigianali e in occasione di competizioni di cavalli da tiro, come la fiera gastronomica *Degustorium* o la manifestazione *Hontianska Paráda*, facendo sì che i «Brhlovské podlievané buchty» siano sempre più ricercati.

I «Brhlovské podlievané buchty» vengono presentati in occasione di fiere e offerti nei servizi di ristorazione e in vari eventi internazionali in tutta la Slovacchia. Esempi di tali eventi includono la conferenza sugli sviluppi nelle norme sulla protezione delle denominazioni d'origine nell'UE, tenutasi nel febbraio 2023 a Banská Bystrica, e gli eventi «Perché la mediazione è efficace per le PMI innovative?» e «Trent'anni di innovazione in Slovacchia», tenutisi a Šamorín nel maggio 2023. I «Brhlovské podlievané buchty» sono un esempio rappresentativo delle specialità e delle tradizioni culinarie della Slovacchia.

Il nome «Brhlovské podlievané buchty» deriva dal nome del comune di Brhlovce, storicamente legato ai panini fritti. Durante la prima metà del XX secolo, il nome geografico ha iniziato a essere impiegato per distinguere lo specifico prodotto di elevata qualità caratteristico di Brhlovce da prodotti analoghi e tale uso continua tutt'oggi.

Brhlovce è ancora oggi una zona in cui le tradizioni sono preservate, e ciò riguarda non solo le abitazioni rupestri, ma anche i tradizionali panini. I «Brhlovské podlievané buchty» sono da tempo considerati una prelibatezza da molti anni e questa reputazione perdura tuttora.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

https://www.indprop.gov.sk/swift_data/source/2023/CHOP_CHZO/specifikacia/Brhlovske_podlievane_buchty.docx